CHARDONNAY ROUQUETS

Herkomst / land: Frankrijk (Dep. Gard)
Appellatie: I.G.P. Pays D'Oc
Productieregio: Assas/ Lunel-Viel (Noord Montpellier)
Wijnhuis: SAS. Le Cellier du Pic
Klimaat: Middellandse Zeeklimaat. De zomers zijn warm en droog, de seizoenen lente en herfst zijn zacht, ook al komt er zelfs in april weleens ochtendvorst voor. De winters zijn zacht, zonnig en de temperatuur komt bijna nooit ver onder 0°C. Er wordt heel weinig regen gemeten (bij bepaalde gemeentes geldt zelfs de laagste regenmeting van heel Frankrijk) en de Tramontane, de wind die hier volop waait, houdt de wijngaarden droog en voorkomt verspreiding van ziektes. Het ideale klimaat voor wijnbouw. Gemiddelde temperatuur: 14,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 2686

Druif : Chardonnay 100%

Bodemtype: Zeer verschillend De bodem is gevarieerd: in de kuststreken veel kalk, in de heuvels veel leisteen.
Rendement: 60 hl/ha
Oogst: in de nacht geoogst.
Productie: gisting op 18°C. gedurende 15 dagen.
Volume alcohol: 13%
Restsuiker: iets restsuiker
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 12 à 14°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: 2 tot 5 jaar/ nu drinken
Gastronomie: schelpdieren in warme bereidingen, Paella, visgerechten

Les Vignerons du Pic

Zien: goudgeel
Neus: gedroogde bloemen, verse vruchten, peren, perziken.
Smaak: licht zurig, citroenig, desalteran,

De Languedoc biedt een interculturele en gastronomische ontdekkingstocht langs eeuwen geschiedenis... Van noord naar zuid, van Nîmes la Romaine, valt zowel onder de Camargue als de Cevennen, naar Montpellier waar u een prachtig historisch erfgoed wacht in een bijzonder aangenaam leefklimaat.

Een derde van alle Franse wijnen komt uit Languedoc-Roussillon. Het gebied begint ten westen van de stad Nîmes en loopt door tot Perpignan aan de voet van de Pyreneeën. De wijngaarden liggen langs de kust van de Middellandse Zee, soms zelfs direct aan zee. De afstand tot die kust is vaak minder dan 50 kilometer. De enorm uitgestrekte wijngaarden op de vlakte tussen de zee en de hellingen brengen IGP-wijnen voort. De meeste

kwaliteitswijngaarden liggen tegen de hellingen: de coteaux. Dat zijn uitlopers van het gebergte de Cevennen (Frans: Cévennes)

	Zien:
Helderheid	kristalhelder, briljant
Intensiteit	licht
Kleurnuance	ww: bleek
Viscositeit	Tranend

	Geur:			
Zuiver	Ja,			
Intensiteit	Intens			
Boeket Aroma	peren Vers fruit	Perzik citrus		
Kwaliteit Finesse	Jeugdig, evenwichtig Houtlagering nee, zeer goed			

	Smaak:
Aanzet	aangenaam
Intensiteit	licht geconcentreerd
Evenwicht	in balans
Afdronk	3 sec.
Conclusie	Zeer goed

CHÂTEAU D'ASSAS BLANC

Herkomst / land: Frankrijk (Dep. Gard)
Appellatie: A.O.P Languedoc
Productieregio: Assas/ Lunel-Viel (Noord Montpellier)
Wijnhuis: SAS. Le Cellier du Pic
Klimaat: Middellandse Zeeklimaat. De zomers zijn warm en droog, de seizoenen lente en herfst zijn zacht, ook al komt er zelfs in april weleens ochtendvorst voor. De winters zijn zacht, zonnig en de temperatuur komt bijna nooit ver onder 0°C. Er wordt heel weinig regen gemeten (bij bepaalde gemeentes geldt zelfs de laagste regenmeting van heel Frankrijk) en de Tramontane, de wind die hier volop waait, houdt de wijngaarden droog en voorkomt verspreiding van ziektes. Het ideale klimaat voor wijnbouw. Gemiddelde temperatuur: 14,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 2686

Druif : 30% Grenache blanc, 20% Rousanne, 40% Vermentino, 10% Viognier

Bodemtype: Hier: kiezelstenen, rolkeien, kalk-kleigrond. Algemeen zeer verschillend De bodem is gevarieerd: in de kuststreken veel kalk, in de heuvels veel leisteen.

Rendement: 50 hl/ha
Oogst: in de nacht geoogst.
Productie: Macération pelliculaire, gisting op 18°C. in Franse eiken vaten en Franse acaciavaten
Volume alcohol: 13,5%
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 12 à 14°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: 2 tot 3 jaar/ nu drinken
Gastronomie: vis in saus, gerookte vis, kaas met karakter

Les Vignerons du Pic

Zien: bleekgeel, zilverachtig
Neus: acacia, witte bloemen, floraal, perzik, munt
Smaak: delicaat, iets mineralig, lange afdronk

De Languedoc biedt een interculturele en gastronomische ontdekkingstocht langs eeuwen geschiedenis... Van noord naar zuid, van Nîmes la Romaine, valt zowel onder de

Camargue als de Cevennen, naar Montpellier waar u een prachtig historisch erfgoed wacht in een bijzonder aangenaam leefklimaat.

Een derde van alle Franse wijnen komt uit Languedoc-Roussillon. Het gebied begint ten westen van de stad Nîmes en loopt door tot Perpignan aan de voet van de Pyreneeën. De wijngaarden liggen langs de kust van de Middellandse Zee, soms zelfs direct aan zee. De afstand tot die kust is vaak minder dan 50 kilometer. De enorm uitgestrekte wijngaarden op de vlakte tussen de zee en de hellingen brengen IGP-wijnen voort. De meeste kwaliteitswijngaarden liggen tegen de hellingen: de coteaux. Dat zijn uitlopers van het gebergte de Cevennen (Frans: Cévennes)

	Zien:
Helderheid	kristalhelder, briljant
Intensiteit	licht
Kleurnuance	ww: geelgroen
Viscositeit	Tranend

	Geur:			
Zuiver	Ja			
Intensiteit	Matig			
Boeket Aroma	perzik Citrus	Venkel kruidig		
Kwaliteit Finesse	evenwichtig Houtlagering nee, zeer goed			

	Smaak:
Aanzet	aangenaam, fijn,
Intensiteit	versmolten, fruitig, kruidig
Evenwicht	Zoet +
Afdronk	5,5 sec.
Conclusie	zeer goed, uitstekend

Bourgogne Chardonnay Protheau

Herkomst / land: Frankrijk
Appellatie: A.O.C. Bourgogne
Productieregio: Meursault (Côte-d'Or)
Wijnhuis: Protheau

Klimaat: continentaal, wat betekent dat de zomers warm, maar de winters erg koud kunnen zijn. In de zomer kunnen er door het heuvelachtige landschap en de warme zon makkelijk onweersbuien ontstaan. De Côte d'Or is een reeks heuvels die van noord naar zuid loopt. De wijngaarden liggen op de oostelijke hellingen en profiteren maximaal van de ligging op de zon. Gemiddelde temperatuur: 10,5°C Gemiddeld aantal zonuren: 1750

Druif : Chardonnay 100%

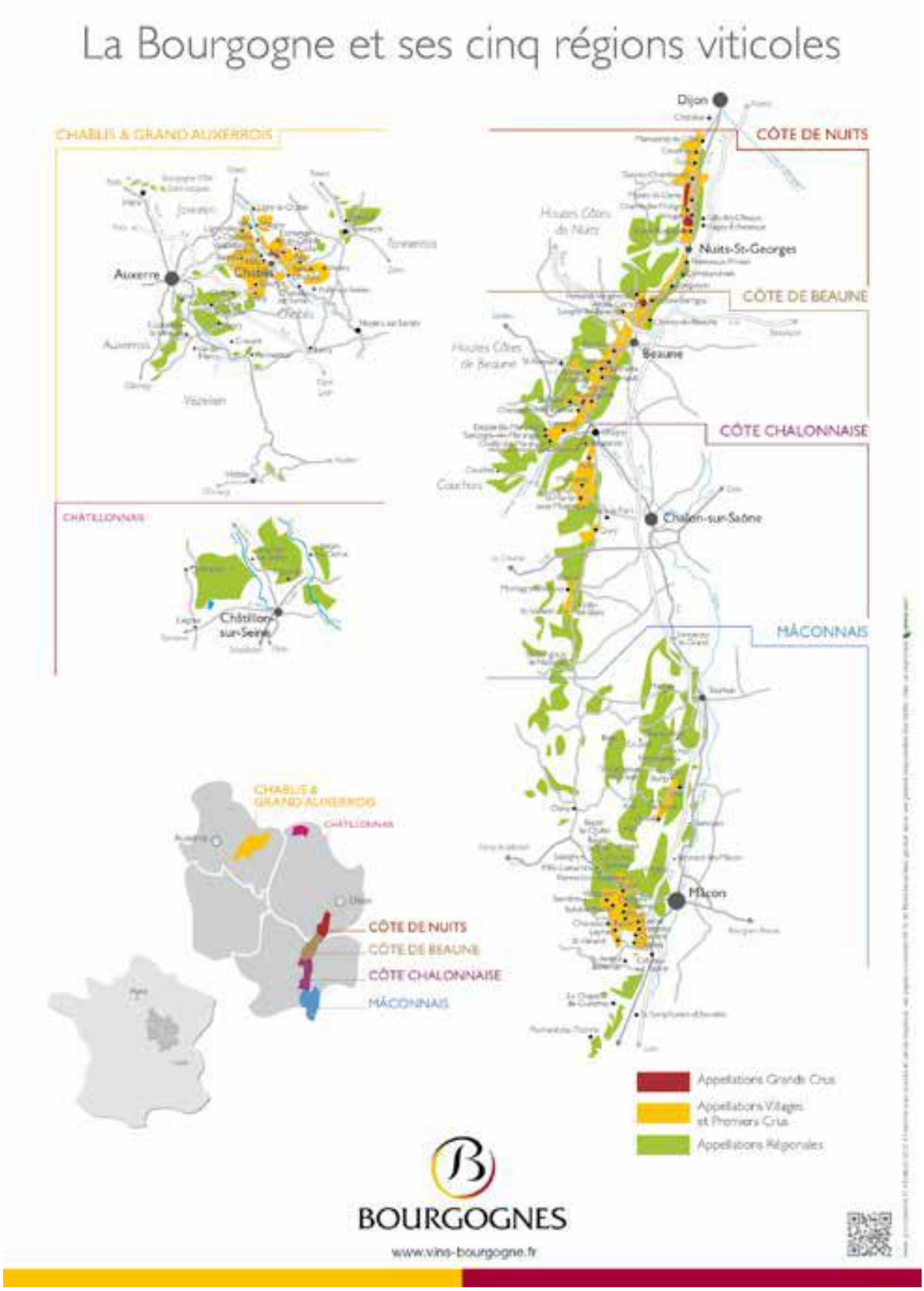
Bodemtype: Klei en kalk
Hoogte: 200 à 400 meter
Planten per ha.: 10 000 wijnstokken per hectare
Rendement: 50 hl/ ph
Productie: De wijngaard is 10 tot 20 jaar oud. De fermentatie gebeurt onder een gecontroleerde temperatuur in cuves bestaande uit inox. De helft rijpt gedurende 8 à 10 maanden in eiken vaten, de andere helft rijpt in inox cuves.

Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: 6 en 8°C.
Jaar: 2013
Bewaren / drinken: tot 5 jaar/ nu drinken
Gastronomie: Deze wijn leent zich uitstekend bij gerechten als zeevruchtenschotels of andere visgerechten

Zien: Licht strogele, glasheldere kleur met een groene schittering

Neus: een fraaie neus van perzik, met een lichte kruidigheid

Smaak: fris en pittig met vooral citrus, wit fruit, geroosterd brood, amandel en een mooie pompelmoesfinale


La Bourgogne et ses cinq régions viticoles
CHABLIS & GRAND AUXERROIS
Auxerre
Chablis
Joigny
Tonnerrois
Auxerrois
Vézelien
CHÂTILLONNAIS
Châtillon-sur-Seine
Dijon
CÔTE DE NUITS
Hautes Côtes de Nuits
Nuits-St-Georges
CÔTE DE BEAUNE
Hautes Côtes de Beaune
Beaune
CÔTE CHALONNAISE
Côte Chaudes
Chalon-sur-Saône
MÂCONNAIS
Mâcon
CHABLIS & GRAND AUXERROIS
CHÂTILLONNAIS
CÔTE DE NUITS
CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE
MÂCONNAIS
Appellations Grands Crus
Appellations Villages et Premiers Crus
Appellations Régionales
BOURGOGNES
www.vins-bourgogne.fr

BOURGOGNE
Joigny
Tonnerre
Châtillon-sur-Seine
AUXERRE
St-Bris
CHABLIS
Irancy
Coulanges-la-Vineuse
CÔTE DE NUITS
HAUTES CÔTES DE NUITS
DIJON
Vézelay
Gevrey-Chambertin
Marsannay
Fixin
Chambolle-Musigny
Morey-St-Denis
Vosne-Romanée
Vougeot
Pernand-Vergelesses
Nuits-St-Georges
Aloxe-Corton
Ladoix
CÔTE DE BEAUNE
Savigny-lès-Beaune
Chorey-lès-Beaune
HAUTES CÔTES DE BEAUNE
Volnay
Monthelie
Beaune
Auxey-Duresses
Pommard
Blagny
Meursault
Saint-Aubin
Puligny-Montrachet
Chassagne-Montrachet
Santenay
Chagny
Les Maranges
Bouzeron
Rully
Mercurey
CÔTE CHALONNAISE
Chalon-sur-Saône
Givry
Montagny
Mâcon-Villages
Viré-Clessé
Mâcon
MÂCONNAIS
Saint-Véran
MÂCON
Pouilly-Fuissé
Pouilly-Loché
Pouilly-Vinzelles
© 2002 - EDITIONS BENOIT FRANCE - Reproduction interdite. Tous droits réservés.

CHÂTEAU D'ASSAS ROSÉ

Herkomst / land: Frankrijk (Dep. Gard)
Appellatie: A.O.P. Languedoc
Productieregio: Assas/ Lunel-Viel (Noord Montpellier)
Wijnhuis: SAS. Le Cellier du Pic
Klimaat: Middellandse Zeeklimaat. De zomers zijn warm en droog, de seizoenen lente en herfst zijn zacht, ook al komt er zelfs in april weleens ochtendvorst voor. De winters zijn zacht, zonnig en de temperatuur komt bijna nooit ver onder 0°C. Er wordt heel weinig regen gemeten (bij bepaalde gemeentes geldt zelfs de laagste regenmeting van heel Frankrijk) en de Tramontane, de wind die hier volop waait, houdt de wijngaarden droog en voorkomt verspreiding van ziektes. Het ideale klimaat voor wijnbouw. Gemiddelde temperatuur: 14,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 2686

Druif : 50% Grenache,
30% Syrah, 20% Mourvèdre

Bodemtype: Hier: kiezelstenen, rolkeien, kalk-kleigrond. verschillend De bodem is kuststreken veel kalk, in leisteen Algemeen zeer gevarieerd: in de de heuvels veel

Rendement: 50 hl/ha
Oogst: in de nacht geoogst.
Productie: Rosé de saignée, gisting op 16°C. gedurende 15 dagen.
Volume alcohol: 13,5%
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 10 à 12°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: 2 tot 3 jaar/ nu drinken
Gastronomie: charcuterie, koud buffet, visgerechten,

Zien: zeer bleke zalmkleur, lichi, schitterend
Neus: aardbeien, anijsachtig, venkelachtig
Smaak: aangename zuren, sinaasappelzeste, lichi, bosvruchten, frisse en lange finale

De Languedoc biedt een interculturele en gastronomische ontdekkingstocht langs eeuwen geschiedenis... Van noord naar zuid, van Nîmes la Romaine, valt zowel onder de Camargue als de Cevennen, naar Montpellier waar u een prachtig historisch erfgoed wacht in een bijzonder aangenaam leefklimaat.

Een derde van alle Franse wijnen komt uit Languedoc-Roussillon. Het gebied begint ten westen van de stad Nîmes en loopt door tot Perpignan aan de voet van de Pyreneeën. De wijngaarden liggen langs de kust van de Middellandse Zee, soms zelfs direct aan zee. De afstand tot die kust is vaak minder dan 50 kilometer. De enorm uitgestrekte wijngaarden op de vlakte tussen de zee en de hellingen brengen IGP-wijnen voort. De meeste kwaliteitswijngaarden liggen tegen de hellingen: de coteaux.
Dat zijn uitlopers van het gebergte de Cevennen (Frans: Cévennes)

	Zien:
Helderheid	kristalhelder, briljant
Intensiteit	Zeer bleek, licht
Kleurnuance	Licht roze zalmkleur
Viscositeit	Tranend

	Geur:			
Zuiver	ja			
Intensiteit	Intens			
Boeket Aroma	zwart fruit venkel	peper kruiden	Appelsienzeste bosvruchten	
Kwaliteit Finesse	Jeugdig Houtlagering nee, zeer goed			

	Smaak:
Aanzet	aangenaam, sappig, fijn
Intensiteit	licht, geconcentreerd, versmolten, fruitig, kruidig
Evenwicht	in balans
Afdronk	5 sec.
Conclusie	uitstekend

CHÂTEAU D'ASSAS, GRES DE MONTPELLIER

Herkomst / land: Frankrijk (Dep. Gard)
Appellatie: Grés de Montpellier A.O.P. Languedoc
Productieregio: Assas/ Lunel-Viel (Noord Montpellier)
Wijnhuis: SAS. Le Cellier du Pic
Klimaat: Middellandse Zeeklimaat. De zomers zijn warm en droog, de seizoenen lente en herfst zijn zacht, ook al komt er zelfs in april weleens ochtendvorst voor. De winters zijn zacht, zonnig en de temperatuur komt bijna nooit ver onder 0°C. Er wordt heel weinig regen gemeten (bij bepaalde gemeentes geldt zelfs de laagste regenmeting van heel Frankrijk) en de Tramontane, de wind die hier volop waait, houdt de wijngaarden droog en voorkomt verspreiding van ziektes. Het ideale klimaat voor wijnbouw. Gemiddelde temperatuur: 14,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 2686

Druif : 60% Syrah, 40% Grenache

Bodemtype: Hier: kiezelstenen, rolkeien, kalk-kleigrond. Algemeen: zeer verschillend, de bodem is gevarieerd: in de kuststreken veel kalk, in de heuvels veel leisteen.

Rendement: 45 hl/ha
Oogst: in de nacht geoogst.
Productie: maceratie gedurende 15 dagen, elk soort apart gevinifieerd.
Veroudering 1 jaar in de cuve.
Volume alcohol: 13%
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 16 à 18°C.
Jaar: 2015
Bewaren/ drinken: 2 tot 5 jaar/ nu drinken
Gastronomie: bij rood vlees en geroosterde gerechten.

Les Vignerons du Pic

Zien: intens met paarse tinten
Neus: vanille op karamel van bramenlikeur, peper, kers,
Smaak: zachte aanzet met mooie tannines in de finale, kruidig

De Languedoc biedt een interculturele en gastronomische ontdekkingstocht langs eeuwen geschiedenis... Van noord naar zuid, van Nîmes la Romaine, valt zowel onder de Camargue als de Cevennen, naar Montpellier waar u een prachtig historisch erfgoed wacht in een bijzonder aangenaam leefklimaat.

Een derde van alle Franse wijnen komt uit Languedoc-Roussillon. Het gebied begint ten westen van de stad Nîmes en loopt door tot Perpignan aan de voet van de Pyreneeën. De wijngaarden liggen langs de kust van de Middellandse Zee, soms zelfs direct aan zee. De afstand tot die kust is vaak minder dan 50 kilometer. De enorm uitgestrekte wijngaarden op de vlakte tussen de zee en de hellingen brengen IGP-wijnen voort. De meeste kwaliteitswijngaarden liggen tegen de hellingen: de coteaux. Dat zijn uitlopers van het gebergte de Cevennen (Frans: Cévenne

	Zien:
Helderheid	kristalhelder, briljant
Intensiteit	diep, levendig
Kleurnuance	rw: paars, robijn,
Viscositeit	Tranend

	Geur:			
Zuiver	Ja			
Intensiteit	Intens			
Boeket Aroma	Bramen kers	Kruidig Peper		
Kwaliteit Finesse	Jeugdig, evenwichtig Houtlagering nee, zeer goed			

	Smaak:
Aanzet	aangenaam
Intensiteit	versmolten, fruitig, kruidig
Evenwicht	in balans
Afdronk	4,5 sec
Conclusie	goed

NAVERAN DON PABLO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Penedès
Productieregio: Torrelavit/ Barcelona/ Finca "Can Parellada"
Wijnhuis: Caves Naveran

Klimaat: mediterraan klimaat met maxima van 27,8°C, minima van 2,6°C en 500 à 600 millimeter neerslag. Maar door het gevarieerde landschap bestaan er grote verschillen tussen de microklimaten. De boeren kunnen dus verscheidene druivenrassen aanplanten en heel verschillende wijnen maken.

Druif: Cabernet sauvignon, Merlot

Bodemtype: De kuststrook heeft een wat zanderige bovenlaag, terwijl de hogere grond wat meer klei bevat. Overal is de ondergrond echter sterk kalkhoudend en bevat een grote hoeveelheid spoorelementen, wat zeer gunstig is voor de groei en gezondheid van de wijnranken.

Hoogte: tot 250meter
Productie: maceratie en fermentatie op de schillen tot aan de malolactaat gisting.
Volume alcohol: 13,5%
Opvoeding/type: veroudering van 12 maanden op Limousin eiken vaten
Schenken tussen: 14 à 16°C.
Jaar: 2013
Bewaren/ drinken: 2 tot 5 jaar/ nu drinken
Gastronomie: wild, gebraden vlees, paella, harde kazen

Zien: donkere kers, granaatachtig
Neus: aroma's van de opvoeding (hout), peper, toast, tabak, rood fruit,
Smaak: veel body, aangename volle tannine, elegant, gestructureerd, mooi in balans, eik, lange afdronk,

Can Parellada, es una de las mayores propiedades del Alt Penedès, con 110 hectáreas. Cuenta con una masía familiar y diversas edificaciones, en las que se alojan bodegas, naves subterráneas para crianza, y almacenes de producto.

Las bodegas disponen de capacidad para un millón de litros, en depósitos de acero inoxidable y 500 barricas de roble francés del Limousin. Su producción anual es de 500.000 botellas (50% cava, 50% vino).

Caves
Naveran

GIRONA
LLEIDA
BARCELONA
PENEDÉS
San Sadurní de Nolla
Villafranca del Penedés
TARRAGONA

ÚRSULA

Herkomst / land: Spanje
Appellatie: D.O. Valencia (wijngebied Alto Turia)
Productieregio: Moixent - Valencia
Wijnhuis: Costera Alta Wines
Klimaat: mediterraan, met continentale invloeden in Alto Turia, waar de zomers heter en de winters kouder zijn en waar het minder regent dan in de subregio's die dichter bij de kust liggen.

Druif : Monastrell 100%

Bodem: een ondergrond van kalksteen en een bovenlaag van roodbruine leem, met wat alluviale grond in de rivierdalen. In Alto Turia is de bovenlaag wat zanderiger. De wortels van sommige oudere wijnstokken gaan tot 17 meter diep, op zoek naar water. Gemiddeld valt er 450 mm regen per jaar.

Hoogte: 550 meter
Oogst: met de hand geoogst in kleine kistjes.
Vinificatie: onder temperatuurcontrole gegist in stalen tanks, opvoeding van 4 maanden op nieuwe Franse eikenvaten en 6 maanden op fles op de bodega.
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: 4 maanden in Franse eik en 6 maanden in cementen tanks
Schenken tussen: 15 à 16°C.
Jaar: 2012
Bewaren / drinken: nu drinken
Gastronomie:
Zien: licht robijnrood met paarse tinten
Neus: toast, hout, vers rood fruit, krieken, kruiden
Smaak: rood en zwart fruit, rijpe tannines, aangename afdronk

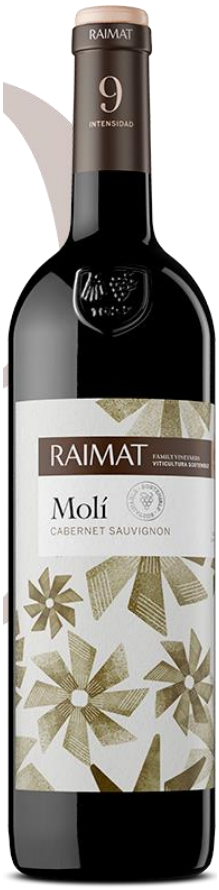
Costers Alta is ongeveer halfweg tussen Valencia en Alicante.

COS TERA ALTA

CASTELLÓN
Cheste
VALENCIA
Turís
VALENCIA
Ontèniente
ALICANTE

CATALONIA
ARAGON
Morella
Ares del Maestre
Traiguera
Sierra de Irta
Peñìscola
Albocásser
Vall d'Alba
Torreblanca
Montanejos
Orpesa
Parque Natural de la Serra d'Espadà
Castellon
Viver
Villarreal
Burriana
D.O. UTIEL-REQUENA
Titaguas
Moncofa
Parque Natural de la Serra Calderona
Sagunto
VALENCIA
Utiel
Requena
Paterna
Valencia
Mediterranean Sea
Buñol
Parque Natural de la Albufera
Costa Valencia
CASTILLA LA MANCHA
Reserva Muela de Cortes
Algemesí
Sueca
Ayora
Gandia
Xátiva
Moixent
Dénia
Alcalalí
Jávea
Sierra de Mariola
Villena
Alcoy
Calpe
Castalla
Benidorm
Altea
Elda
Villajoyosa
N
Alicante
Crevillent
Elche
Costa Blanca
10mi
20km
Orihuela
MURCIA
Torrevieja

RAIMAT MOLI



Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Costers del Segre
Productieregio: Lleïda
Wijnhuis: Bodega Reimat

Klimaat: continentaal, met hete zomers tot 35°C en koude winters tot 0°C. Er is niet veel neerslag: 375 à 450 millimeter.

Druif : Cabernet sauvignon

Bodemtype: De bodem van Costers del Segre bestaat vrijwel overal uit een zanderige bovenlaag op een ondergrond van kalksteen.
Volume alcohol: 14%
Opvoeding: 12 maanden op eiken vaten
Schenken tussen: 15 à 17°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: 2 tot 5 jaar, nu drinken
Gastronomie: rundsvlees, lam, stoofschotels, en neutrale harde kazen.
Zien: intens robijnrood met paarse tinten in de rand
Neus: krachtig aroma van bosvruchten zoals zwarte kersen-, bessen- en bessennotities van munt, vanille, koffie en chocolade
Smaak: Elegant en gearomatiseerd met rijpe rode vruchten, gerookt, chocolade en vanille. aanhoudende, aangename lange afdronk.

9 = de intensiteit ze zelf toekennen aan deze wijn.

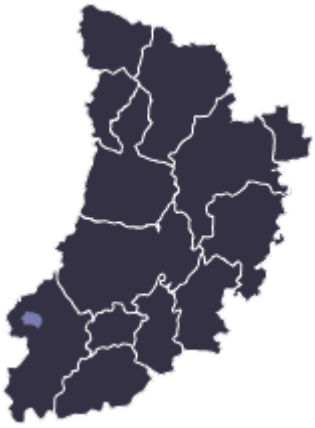
Waarom Molí?

Meer dan 100 jaar geleden was er een windmolen op de bodega. Als eerbetoon aan deze molen
noemde ze deze wijn "El Molí", een van de beste wijnen in de geschiedenis van Raimat die de wijnwereld revolutioneerde door internationale variëteiten te introduceren, zoals Cabernet Sauvignon. Er is nu opnieuw een nieuwe molen om zijn voorganger te eren.

Costers del Segre betekent “oevers van de Segre”.
De Segre is een zijrivier van de Ebro die vanuit de Pyreneeën door de provincie Lleida stroomt.
Eén naam is onlosmakend verbonden met de Costers del Segre, die van Raïmat. Dit immense domein van ongeveer 3000 ha. (1000 ha. wijngaarden) was jarenlang eigendom van de familie Raventós (van de Codorníu Cava) en is nu één van de meest high-tech bodega’s van Spanje. Deze bodega was de motor achter de grote vernieuwingen in Costers del Segre.

RAIMAT

LLEIDA
GIRONA
Artesa
de Segre
COSTERS DEL SEGRE
BARCELONA
Raimat
TARRAGONA



CHÂTEAU D'ASSAS GRÉS DE MONTPELLIER RESERVE

Herkomst / land: Frankrijk (Dep. Gard)
Appellatie: Grés de Montpellier A.O.P. Languedoc
Productieregio: Assas/ Lunel-Viel (Noord
Wijnhuis: SAS. Le Cellier du Pic
Klimaat: Middellandse Zeeklimaat. De zomers zijn warm en droog, de seizoenen lente en herfst zijn zacht, ook al komt er zelfs in april weleens ochtendvorst voor. De winters zijn zacht, zonnig en de temperatuur komt bijna nooit ver onder 0°C. Er wordt heel weinig regen gemeten (bij bepaalde gemeentes geldt zelfs de laagste regenmeting van heel Frankrijk) en de Tramontane, de wind die hier volop waait, houdt de wijngaarden droog en voorkomt verspreiding van ziektes. Het ideale klimaat voor wijnbouw. Gemiddelde temperatuur: 14,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 2686

Druif : 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre

Bodemtype: Hier: kiezelstenen, rolkeien, kalk-kleigrond. Algemeen zeer verschillend De bodem is gevarieerd: in de kuststreken veel kalk, in de heuvels veel leisteen.
Rendement: 40 hl/ha
Oogst: in de nacht geoogst.
Productie: maceratie gedurende 15 tot 25 dagen, elk soort apart gevinifieerd. Gisting op 25 à 28°C. gedurende 15 dagen.
Opvoeding: Veroudering 12 maanden op Franse eikenvaten.
Volume alcohol: 14%
Restsuiker: iets restsuiker
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 16 à 18°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: 5 tot 7 jaar/ nu drinken
Gastronomie: bij wild, stoverij van ree, gebraden vlees, eendenmagret, Mont d'Or warm, krachtige kazen

Deze wijn kan je best karaferen, zo geniet je van al zijn aroma's

Zien: granaatrood
Neus: aroma's van rode vruchten, cassis, kruidig, en vanille van de vatopvoeding

Smaak: kruidig, peper, chocolade, doortimmerd dankzij de tannines maar mooi in balans

De Languedoc biedt een interculturele en gastronomische ontdekkingstocht langs eeuwen geschiedenis... Van noord naar zuid, van Nîmes la Romaine, valt zowel onder de Camargue als de Cevennen, naar Montpellier waar u een prachtig historisch erfgoed wacht in een bijzonder aangenaam leefklimaat.

Een derde van alle Franse wijnen komt uit Languedoc-Roussillon. Het gebied begint ten westen van de stad Nîmes en loopt door tot Perpignan aan de voet van de Pyreneeën. De wijngaarden liggen langs de kust van de Middellandse Zee, soms zelfs direct aan zee. De afstand tot die kust is vaak minder dan 50 kilometer. De enorm uitgestrekte wijngaarden op de vlakte tussen de zee en de hellingen brengen IGP-wijnen voort. De meeste kwaliteitswijngaarden liggen tegen de hellingen: de coteaux. Dat zijn uitlopers van het gebergte de Cevennen (Frans: Cévennes)

	Zien:
Helderheid	kristalhelder, briljant
Intensiteit	diep, levendig
Kleurnuance	rw: paars, violet, robijn
Viscositeit	Tranend

	Geur:			
Zuiver	Ja			
Intensiteit	Intens			
Boeket Aroma	zwart fruit rood fruit	peper Kruidig	Hout Vanille	
Kwaliteit Finesse	Jeugdig Houtlagering ja, zeer goed			

	Smaak:
Aanzet	aangenaam, fijn, intens
Intensiteit	versmolten, fruitig, kruidig
Evenwicht	in balans
Afdronk	5,5 sec
Conclusie	Zeer goed

PERELADA FINCA LA GARRIGA

Herkomst / land: Spanje
Appellatie: D.O. Empordà
Productieregio: Perelada/ Girona
Wijnhuis: Castillo de Perelada
Klimaat: medetiraan met warme zomers en milde winters. Door de aanwezigheid van de Pyreneeën wordt de streek flink afgekoeld. Veel koude winden reguleren de temperatuur en de luchtvochtigheid. Eén van deze winden, de beruchte Tramontana (Tramontagne aan de andere kant van de bergen) wordt het meest gevreesd vanwege zijn grote en vaak vernietigende kracht. Dankzij deze droge wind komen er in Emporda relatief weinig ziekten/ infecties van de wijnstokken voor, waardoor het gebied zich uitstekend leent voor bio wijnen. De gemiddelde temperatuur in het binnenland bedraagt 15ºC, aan de kust is dat 16,2ºC. De koudste wintertemperaturen zijn rond de -1,5ºC en in de zomer loopt het kwik op tot maximaal 29ºC. Er valt 600 tot 700 mm regen per jaar en de zon schijnt zo'n 2.400 uur.

Druif : Samsó (Cat.) = cariñena (Cast.) = carignan (Fr.)

Bodemtype: leem en klei met zand, grind en klompen kwarts in de toplaag en neutrale pH.
Hoogte: tot 200 meter
Wijngaard: La Garriga, 41 hectaren groot en beplant met wijnranken van meer dan 50 jaar oud. Situación: Mollet de Peralada (Alt Empordà, Girona)
Productie: met de hand geoogst, vergisting op 25°C. gecontroleerde Temperatuur.
Opvoeding: 19 maanden in vaten van Amerikaanse eik
Volume alcohol: 14,5%
Totale zuren: 0,86 gr/liter
Restsuiker: 0,15 gr/liter
Totaal SO^2: 60 mg/l.
Onderscheidingen: Guia Peñin 91/100
La Guiade Vins de Catalunya 9,55/10 top wine of te guide
Guía Intervinos 91/100
Bacchus de Oro: Concurso Internacional de Vinos Bacchus
Médaille d'Or: Sélections Mondiales des Vins
Schenken tussen: 15 à17°C.
Jaar: 2013

Bewaren/ drinken: 2 tot 5 jaar/ nu drinken/ aanbevolen: deze wijn decantaren.
Gastronomie: wildstoofpotjes, champignons, pâté, gerijpte kaas, geroosterd vlees, lam
Zien: diepe kersrode kleur, violet in de rand
Neus: aroma's van zwart en rood fruit, ietsje balsamico,
Smaak: fris en levendig, mooi verweven tannines, mooie afdronk